NOS PLATS À *la Carte...*

SALADA DE VERÃO - 16 €

Salade, morceaux de fraises et ananas, chèvre chaud, vinaigrette au miel

SALADA TROPICAL - 17 €

Mix de feuilles, gambas, avocat, tomates et copeaux de grana padano, vinaigrette au miel

SALMÃO LARANJA - 22 €

Dos de saumon et sa sauce à l'orange, accompagné de riz et farofa

MOQUECA DE CAMARAO - 23 €

Gambas au lait de coco, tomates, poivrons, oignons et riz.

Un aller-simple vers Bahia en une bouchée !

FRANGO A PARMEGIANA - 19 €

Filet de poulet pané gratiné à la mozzarella, sauce tomate maison, pesto de basilic, tomates confites, riz et frites de patates douces

BURGER SUINO COM ABACAXI - 21 €

Effiloché de porc, fumé 3 heures au barbecue avant cuisson, tranche d'ananas rôtie, cheddar fumé, tomate, oignons rouges. Accompagné de frites de patate douce et mayonnaise aux lardons maison et de salade

BURGER CARNE SECA - 22 €

Effiloché de bœuf du chef, en cuisson de 5 heures, cheddar fumé, tomate, oignons rouges, ketchup maison. Accompagné de frites de patate douce et molho verde (sauce ail et persil) et de salade

NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS (250G) - 30 €

Tendre noix d'entrecôte Black Angus d'Uruguay. Accompagnée de frites de patate douce.

PICANHA MATURADA - 30 €

La reine du barbecue brésilien, maturée environ 20 à 30 jours, accompagnée de riz, haricots noirs et vinaigrette à la brésilienne (type pico de gallo)

FEIJOADA - 22 €

C'est LE plat national ! Le cassoulet brésilien avec haricots noirs et viande de porc accompagné de riz, chou mijoté et farofa.

MENU ENFANT 10€

Jusqu'à 12 ans

Boisson : sirop à l'eau

Plat au choix :

Pilons de poulet / jambon fumé au barbecue

Accompagnements au choix :

Riz et haricots noirs Frites de patate douce

Dessert :

Une boule de glace
ou pudim de leite